

HAPKLAAR!

VOORJAAR 2020

FNV CATERING

HET LEUKSTE CATERING TEAM
STAAT VOOR ELKAAR KLAAR
ALS VOOR FAMILIE



KLEIN TEAM,
GROTE PRIJS!

HOE ZIEN DERTIGERS DE
TOEKOMST VAN DE CATERING?

Voorafje



Elk jaar vind ik het een eer om het Leukste Catering Team te verrassen met hun prijs en iedere keer verheug ik me erop. Zonder dat iemand van het team het weet kom ik de werkvloer op en 'overval' ze. Het team staat vaak perplex, soms komen er tranen en ik zie vooral stralende gezichten. Ze voelen het als een enorme waardering voor hun werk en dat is het ook. Op de volgende pagina's lees je wat deze prijs betekent voor het Appèl Team bij het Stadskantoor in Den Bosch.

Afgelopen jaren kregen we reacties van kleine teams of medewerkers die op eenmanslocaties werken. Wat als je geen team hebt of maar met z'n tweeën bent? We hebben naar ze geluisterd en nu ook het Leukste Kleine Team kunnen verrassen, kijk maar op pagina 8. Het mooie voor teamgenoot Don is dat hij hierdoor promotie heeft gemaakt. Gelukkig heeft de andere teamgenoot, Reno, er inmiddels een nieuwe leuke collega bij.

Op Facebook vroegen we wat je zou doen als je je helemaal niet lekker voelt, maar het superdruk op je werk is. Toch gaan werken uit collegialiteit of je ziek melden? Een selectie antwoorden vind je op pagina 9.

Twintigers en dertigers zijn ondervertegenwoordigd in onze sector. We vroegen een drietal dat wel in de catering werkt, en met veel plezier, hoe ze denken over de toekomst van de branche en over hun eigen toekomst, want zij werken nog minstens 30 jaar totdat ze met pensioen gaan. Zijn er genoeg doorgroeimogelijkheden voor ze? En hoe kunnen ze de concurrentie aan met foodtrucks, bezorgdiensten, afhaal mogelijkheden, supermarkten om de hoek en robots? Mooi om te lezen dat de jongere generatie nog altijd een toekomst ziet voor de catering en ook voor zichzelf. En die concurrentie? Die kunnen ze wel aan!

HARRY DE WIT

Sectorbestuurder FNV Catering

Op www.facebook.com/FNVCatering/ kun je dagelijks meepraten over actueel nieuws rondom catering, tips, trends, lekkere recepten en nog veel meer.

Inhoud

4

LEUKSTE CATERING TEAM

Uit 112 teams werd het Appèl Team bij het Stadskantoor in Den Bosch uitgeroepen tot Leukste Catering Team 2019. "Het is de kers op de taart. Waardering voor ons werk."

8

KLEIN TEAM, GROTE PRIJS!

Nu voor het eerst ook een prijs voor het Leukste Kleine Team. Het leverde een teamgenoot een mooie promotie op.

9

WAT ZOU JIJ DOEN?

Je voelt je helemaal niet lekker, maar je weet dat het op je werk superdruk is. Meld je je ziek of ga je toch werken? We vroegen het op Facebook.

10

JE BENT JONG EN WERKT IN DE CATERING

Ze zijn (bijna-)dertigers en hebben plezier in hun werk. Hoe zien ze de toekomst van de catering en hun eigen toekomst? Biedt de catering genoeg doorgroeimogelijkheden?

14

WET ARBEIDSMARKT IN BALANS (WAB)

Wat je moet weten over deze nieuwe wet. Jurist Chung Kin Man van FNV Catering legt het uit. Belangrijk als je een tijdelijk contract hebt en/of wisselende uren. Ook heeft de wet consequenties voor de ontslagvergoeding.

18

MEEST GESTELDE VRAGEN

Over inbesteding, vakantie aanvragen, roostervrije dagen en zorgverlof.



Colofon

Dit magazine is bestemd voor medewerkers in de catering. Het blad is geproduceerd door FNV Catering en mede tot stand gekomen door een bijdrage van bedrijfstakfondsen.

Adres FNV Catering: Louis Armstrongweg 100, Postbus 1435, 1300 BK Almere, telefoon voor leden 036 - 535 85 95 en niet-leden 0900 - 239 10 00 (€ 0,50/min.), www.fnvcatering.nl, info@fnvcatering.nl

Een uitgave van Stichting Projecten FNV Horecabond.
Redactie: Karin van der Horst, Laura Kapper, Aafke Jochems, Arlette Oort en Harry de Wit.
Fotografie: Ruben Eshuis, Ineke Oostveen en Ingmar Timmer.
Eindredactie: Aafke Jochems.
Correctie: Evelyn Jongman.
Vormgeving: Inger Bos.
Prepress en druk: Drukkerij Ten Herkel, Loosdrecht.
Opplage 4.500

Ook digitaal beschikbaar.
Wil jij een gratis abonnement op dit magazine? Stuur dan jouw NAW-gegevens naar: info@fnvcatering.nl.

© Voorjaar 2020 FNV Catering.
Alle rechten voorbehouden / All rights reserved.

LEUKSTE CATERING TEAM 2019

Een half woord is genoeg



Zelfs de burgemeester van Den Bosch feliciteerde ze en de secretaris van de gemeente kwam persoonlijk langs met een bloemetje. Ook de gasten waren superenthousiast. Want het is niet niks: uit 112 teams werd het Appèl Team bij het Stads kantoor in Den Bosch uitgeroepen tot Leukste Catering Team 2019. Maanden later gaan we bij ze langs en ze beginnen allemaal weer te stralen als ze aan die dag terugdenken.

Er waren tranen, vertellen manager Nellie Broecks en collega Hatice Bayrüzü. Zoraina Albus, die nooit met een mond vol tanden staat, viel helemaal stil. Want daar stond bestuurder Harry de Wit van FNV Catering eind vorig jaar opeens voor hun neus. Met een grote bos bloemen, taart, trofee en de Gouden CateRing, omdat ze de wedstrijd Leukste Catering Team hadden gewonnen. Het oordeel van de jury: “Hier is sprake van werken met de menselijke maat en van elkaar begrijpen en weten wat speelt en nodig is.” Het was niet de eerste keer dat ze aan de wedstrijd hadden meegedaan. Maar deze keer stonden ze toch mooi op nummer 1. Wat waren en zijn ze trots.

350 GASTEN

Als we drie maanden later het bedrijfsrestaurant van het

DIT TEAM STAAT VOOR ELKAAR KLAAR ALS VOOR FAMILIE

Stadskantoor van Den Bosch binnenstappen, is het nog rustig. Aan een grote tafel wordt een verjaardag met gebak gevierd en verderop zitten enkele ambtenaren met laptop aan tafels te werken. Als straks de lunch uitgesteld staat, komen er zo'n 350 gasten. Op een ochtend als deze draaien ze de lunch met 9 man. Het totale team is groter, want er zijn nog meer locaties door de stad en de teamleden rouleren. Op al die locaties verzorgen ze (soms) ook ontbijt, diner, jubilea, partijtjes, borrels en nog veel meer. Nellie: “Leuk die afwisseling. Lekker druk, dan presteren we het best.”



BALLENDAG

Sinds zes jaar is deze locatie van Appèl. Er is onlangs een aanbesteding geweest die Appèl weer heeft gewonnen. Manager Nellie Broecks en kok Manja Berens zijn erg tevreden met het huidige concept, waarbij duurzaamheid, biologisch, veel aandacht voor vegetarisch & veganistisch en lokaal de kernwoorden zijn. Manja: “We kopen de groenten rechtstreeks op de markt, het vlees bij de lokale slager en de zuivel bij een boer in de buurt. Ik krijg alle vrijheid om met eigen creaties te komen. We krijgen recepten van het hoofdkantoor, maar voor eigen initiatief is veel ruimte.”

Nellie: “Zo verrassen we onze gasten. Toen we voor een andere cateraar werkten, moesten we ons aan het menu houden. ‘Weer die ballen’, zeiden gasten, omdat woensdag gehaktballendag was. Nu weten ze niet wat we serveren. Daarvoor moeten ze naar het restaurant komen om te kijken op het handgeschreven bord. En dan heb je ze eigenlijk al binnen.”

FAMILIEGEVOEL

Terwijl Nellie en Manja aan tafel zitten om even te overleggen, staan Hatice Bayryüzlü, Zoraina Albus, Eva Sokolowska en Indira Liñán Nuñóz in de keuken om de lunch



WEDSTRIJD LEUKSTE CATERING TEAM

Ook dit jaar organiseert FNV Catering de wedstrijd Leukste Catering Team. Sinds vorig jaar is daar ook de wedstrijd bijgekomen voor het leukste team op een kleine locatie (zie pagina 8). Na de zomer vind je alle informatie op www.deweekvandecatering.nl, dus ook hoe je dit jaar kunt meedoen aan deze wedstrijd.



voor te bereiden. Vier collega's die allen buiten Nederland geboren zijn - Turkije, Curaçao, Polen en Venezuela - maar op en top één team. Ze staan voor elkaar klaar als voor familie, vertellen ze, samenwerken verbreedert. Niemand is gestrest, ieder weet wat ze moet doen en aan een half woord van elkaar hebben ze genoeg. Zoraina werkt al zo'n 18 jaar in de catering en had nooit gedacht dat ze het zo naar haar zin zou hebben: "Het gekke is dat ik thuis de keuken oversla, maar hier is het mijn passie geworden. Hier weet ik precies wat ik moet doen. En de collega's zijn als familie, ik kan mijn ei kwijt over alles. Ik zie mijn collega's meer dan mijn kinderen en kleinkinderen."

DrukTE

Eva: "Het is keihard werken, maar als ik even op een andere locatie werk, mis ik de drukte. Collega's hebben alles voor elkaar over en helpen elkaar. Als iemand een

middag weg moet als een familielid ziek is, kan dat. Dan neemt iemand anders het over. Ik werk al heel lang in de catering, maar dit team heeft het meest voor elkaar over." Indira: "We staan voor elkaar klaar." Hatice: "Je kunt alles vertellen over je persoonlijke leven, maar we werken ondertussen ook hard door. Ik ben zó blij en trots dat we het leukste team zijn geworden." Nellie: "Leukste team is de kers op de taart. Het is waardering voor ons werk."

LIMOUSINE

Als leukste team wonnen ze ook nog een mooi avondje uit. Nellie: "We gaan een keer per jaar samen al uit eten, gewoon hier in Den Bosch en dan niet te prijzig. Dit keer mochten we uitpakken. Zo pikte een limousine ons op en daarmee reden we naar Utrecht voor een escape-diner. Heel lekker, gezellig en wat een belevenis." Lachend: "We wisten natuurlijk zelf al dat we het leukste team zijn. Nu weet iedereen het!"

KLEIN TEAM, GROTE PRIJS!

Reno Machgielsen en Don Majokko op de locatie BAT van cateraar BaxterStorey werden vorig jaar uitgeroepen tot Leukste Kleine Team. Die prijs leverde Don een mooie promotie op, maar daardoor is hij wel vertrokken.



Don kookt nu op een veel grotere locatie aan de Amsterdamse Zuidas. Reno is zijn leukste maatje kwijt, al heeft hij er gelukkig een erg leuke collega voor in de plaats, Jeffrey Lorne (rechts op de foto). Reno en Don vulden elkaar perfect aan en zorgden met z'n tweeën voor een hoge dosis gastvrijheid. Gasten vonden niet alleen het eten heerlijk, maar vonden Reno en Don ook een vrolijk team dat altijd voor een pico bello keuken zorgde. De jury schreef in haar rapport: 'Heldere taakverdeling, goede afstemming en tevreden klanten zijn mooie elementen voor een goede teamspirit.' En zo is het!

Wat zou jij doen?

JE VOELT JE HELEMAAL NIET LEKKER, MAAR JE WEEET DAT HET OP JE WERK SUPERDRUK IS. MELD JE JE ZIEK OF GA JE TOCH WERKEN?

We stelden deze vraag op Facebook (net voordat er sprake was van het Coronavirus). Volg ons ook op www.facebook.com/FNVCatering

DESIREE

Werken!! Thuis voel ik me net zo ziek.

SYLVIA

Normaal zou ik werken zeggen, maar gezien mijn ervaring blijf ik lekker thuis om weer de volgende dag fris en fruitig aan de slag te kunnen.

ANGELIQUE

Ligt eraan. Als ik het met paracetamol en dergelijke kan oplossen ga ik werken. Maar heb ik echt koorts dan meld ik me ziek.

PAULA

Opstarten en vervanging regelen, zodat ik zsm terug naar huis kan. Nu heb ik wel het geluk dat ik iemand op locatie heb die mij voor 2 a 3 weekjes voor de basisingen kan vervangen.

LEO

Gaan werken met een besmettelijke ziekte, kan risico's voor de collega's opleveren. Straks ligt de hele afdeling plat. Als je koorts hebt, kun je je het best ziek melden. Goed uitzieken, en na één koortsvrije dag kun je weer gaan werken. Je voelt je dan zo lamlendig dat je ook echt niet kunt werken.

ELLEN

Werken en als het kan voor later op de dag vervanging regelen en dan eerder zelf weg.

MIRANDA

Volduwen met paracetamol en ibuprofen en gewoon werken, tenzij ik zo ziek ben dat ik het bed echt niet uit kan.

RITA

Werken, lekker de hele boel aansteken, dan vervanging zoeken. O nee, die is er dan niet meer... Uhh, misschien dan toch maar thuis blijven.

JE BENT JONG EN WERKT IN DE CATERING

Ze zijn (bijna-)dertigers en hebben plezier in hun werk in de catering. Het ziet er naar uit dat ze nog minstens 30 jaar werken voordat ze met pensioen kunnen. In al die jaren zal er heel veel veranderen. Hoe kijken ze tegen de toekomst aan van de catering, nu er steeds meer concurrentie is van foodtrucks, bezorgdiensten, afhaal mogelijkheden en supermarkten om de hoek? Wat voor invloed heeft robotisering op hun werk? En hoe zien ze hun eigen loopbaan voor zich? Biedt de catering genoeg doorgroeimogelijkheden?



ZOSIA BAL (34)

Beheerder voor Albron op een volcontinu-locatie in de Rotterdamse haven

“We werken op de Maasvlakte, ver weg van alles, maar ook havenarbeiders bestellen via bezorgdiensten. Die concurrentie vind ik een challenge, niet een last. We bieden steeds meer versbereide gerechten aan die uitgebalanceerd zijn. Wat mij betreft mag dit nog verder uitgebreid worden. De vraag naar vegetarische en veganistische gerechten groeit, echt iets van deze tijd. Het blijft wel een uitdaging om daarop in te haken, ook gezien het kostenplaatje. Maar luister naar je gast en speel daarop in! Als ik voor ons team en mezelf spreek zeg ik: kom maar op, wij gaan die uitdaging graag aan! Robotisering ligt wel op de loer. De haventerminal werkt helemaal geautomatiseerd, waardoor er minder havenarbeiders zijn en wij dus minder gasten hebben. Robots in mijn team zijn welkom in de speelkeuken met die zware pannen en voor fysiek zware klussen, maar onze glimlach, een klacht aanhoren en oplossen, het persoonlijke contact, dat zie ik een robot niet doen. Of ik dit werk tot mijn pensioen blijf doen, vraag ik me af, want de doorgroeimogelijkheden zijn beperkt. Aan de andere kant, mijn baan is hartstikke leuk, ik heb een gezellig team en de sfeer is informeel. Als de werkdruk niet te hoog is, is dit een mooie sector om in te werken.”

**“KOM MAAR OP, WIJ
GAAN DIE UITDAGING
WEL AAN!”**

FLOYD MEULENBELD (28)

Kok voor Eurest bij AkzoNobel in Amsterdam

“De catering heeft een verkeerd imago onder jongeren, alsof het om tante Annies in kantines gaat. Daarom willen ze niet in de catering werken. Ik weet wel beter. Ik ben van de horeca naar de catering overgestapt, omdat ik genoeg had van de onregelmatige werktijden. In dit bedrijfsrestaurant kan ik als gediplomeerd kok op hoog niveau koken én een regelmatig privéleven hebben. Mijn creativiteit kan ik nog steeds kwijt. De kracht van de collega’s en mij is dat we de gasten persoonlijk kennen, we zien ze bijna dagelijks. Ik babbel graag met ze. Zo weet ik wat ze lekker vinden, welke nieuwe gerechten bij ze passen. Dan geef ik advies en dat waarderen ze. Vlakbij dit kantoorpand zijn volop to go-winkels en horeca. Dat gasten daar ook naartoe gaan kun je niet tegenhouden. Maar het persoonlijke vinden ze niet buiten de deur, dus komen ze de volgende dag weer bij ons. Kunnen ze even ontspannen met collega’s. Tot mijn pensioen doe ik dit werk denk ik niet. Te zwaar beroep. Doorgroeien naar een managementfunctie ligt meer voor de hand, maar dat is pas voor later. Ik volg nu al wel wat management-trainingen. Ook ben ik lid van de ondernemingsraad. Ik wil graag de andere kant van het bedrijf Eurest leren kennen die ik op de werkvloer niet zie.”



**“ONZE KRACHT IS
DAT WE DE GASTEN
PERSOONLIJK KENNEN”**



**“WE MOETEN ONZE
GASTEN BLIJVEN
VERLEIDEN”**

WENDY VAN HAESTREGT (38)

**Cateringbeheerder voor Albron bij
AEB Afvalverwerkingsbedrijf
Amsterdam**

“Als je bedrijfsrestaurant omringd wordt door winkels en horeca, dan gaan gasten sneller naar buiten om iets af te halen bij bijvoorbeeld AH to go. Zeker als het mooi weer is. Deze locatie is op een industrieterrein waardoor gasten die keus niet hebben. Het is een 24-uursbedrijf en wij zijn alleen open tussen 7.00 en 14.00 uur. Buiten die uren bestellen mensen hier wel via bezorgdiensten. Toch denk ik dat wij die concurrentie aankunnen. Het begint met luisteren naar de gasten. Wat vinden zij lekker? De presentatie is ook belangrijk, we moeten ze blijven verleiden. Ik hou regelmatig proeverijtjes, bijvoorbeeld met mini-smoothies. Dan gebruik ik ingrediënten die nieuw zijn en stap op de gasten af. ‘Wat raar’, reageren ze soms, maar als ze het gratis mogen proeven, proberen ze het. De nadruk op gezondheid, duurzaamheid en vitaliteit zie ik de komende jaren alleen maar toenemen. Wij zijn de spil om de gasten daarin mee te nemen. Ik vind het heerlijk om mee te draaien op de werkvloer, maar denk dat ik dat niet tot mijn 70° volhou. Wel de managementkant van het werk. Ik heb hogere hotelschool gedaan, waardoor dat ook wel voor de hand ligt. Als je helemaal onderop in de catering begint, moet je natuurlijk nog wel wat stappen zetten om door te groeien.”

WAT JE MOET WETEN OVER DE NIEUWE WET ARBEIDSMARKT IN BALANS (WAB)

Misschien heb je er al over gehoord, de nieuwe Wet arbeidsmarkt in balans (WAB) die op 1 januari is ingegaan. Die wet kan nogal wat voor je betekenen, zeker als je een tijdelijk contract hebt en/of wisselende uren. Het kan zelfs inhouden dat je recht hebt op een contract voor vaste uren en/of een vaste aanstelling. Ook heeft de wet consequenties voor de ontslagvergoeding. Jurist Chung Kin Man van FNV Catering legt het uit.


EEN TERUGKERENDE VRAAG BLIJFT: WANNEER KRIJG JE EEN VAST CONTRACT?

Chung: “De regels over tijdelijke contracten en vaste contracten zijn met deze nieuwe wet weer gewijzigd. Voor 1 januari was het zo dat je werkgever jou binnen een periode van twee jaar maximaal drie contracten voor bepaalde tijd kon aanbieden. Het vierde contract was dan een vast contract. Die twee jaar zijn nu drie jaar geworden, dat wil zeggen je werkgever mag je binnen een periode van drie jaar maximaal drie contracten voor bepaalde tijd aanbieden. Het vierde contract is dan ook een vast contract. Dit geldt ook als je al getekend hebt voor een tijdelijk contract. Je werkgever is verder verplicht je een vast contract aan te bieden als de termijn van drie jaar (36 maanden) wordt overschreden als er

sprake is van minimaal twee tijdelijke contracten. Denk daarbij aan twee keer een contract van twee jaar.”

NOU IS ER OOK ZOIETS ALS EEN KETENREGELING. WAT HOUDT DIE REGELING IN EN WAAROM IS DIE BELANGRIJK?

“De ketenregeling wil zeggen dat je je tijdelijke contracten als een keten bij elkaar kunt optellen om uiteindelijk recht te hebben op een vast contract, zoals ik hiervoor heb verteld. Ook als je tussen tijdelijke contracten even niet bij die werkgever werkt. De tussenpoos tussen die contracten mag je meetellen bij de keten. De keten van arbeidsovereenkomsten begint helemaal opnieuw als tussen twee arbeidsovereenkomsten een tussenpoos van langer dan zes maanden zit, dus als je langer dan een half jaar niet bij die werkgever werkt.



**CHUNG KIN MAN:
"NIEUW IN DE WAB
IS DAT JE VANAF JE
EERSTE WERKDAG
TRANSITIEVERGOEDING
OPBOUWT."**

Stel dat je tweede of derde tijdelijke contract dit jaar de totale duur van 24 maanden (twee jaar) overschrijdt, dan wordt dat niet meer automatisch omgezet naar een vast contract. Dat was voor deze wet inging wel zo. Vanaf nu is dat pas bij 36 maanden (drie jaar) aan de orde.”

IS ER OOK IETS VERANDERD MET DE AANZEGTERMIJN EN AANZEGVERGOEDING?

“Dat is niet veranderd, maar wel goed om te weten. Heb je een tijdelijk contract van minimaal zes maanden, dan geldt de aanzegtermijn. Dit betekent dat je werkgever moet aangeven of je contract al dan niet verlengd wordt. Hij moet dit schriftelijk doen. Als dit wel verlengd wordt, moet hij ook nog eens aangeven onder welke voorwaarden. Als je werkgever deze verplichting niet of niet tijdig nakomt, is hij schadeplichtig, zoals dat heet, tot maximaal één bruto maandloon. Is hij een week te laat, dan betekent dit een vergoeding van een weksalaris.”

HOE ZIT HET MET DE TRANSITIEVERGOEDING, DIE WE OOK WEL ONTSLAGVERGOEDING NOEMEN?

“Nieuw in de WAB is dat iedere werknemer vanaf de eerste werkdag transitievergoeding opbouwt. Dat was vóór 1 januari 2020 pas na twee jaar. Zelfs als je tijdens je proeftijd wordt ontslagen om redenen die niet aan jou liggen, moet je werkgever een

transitievergoeding betalen, hoewel de vergoeding dan natuurlijk erg laag is. Voorheen gold voor werknemers met een lang dienstverband (langer dan tien jaar) en/of 50-plussers een extra opbouw van de transitievergoeding, maar dat is met deze nieuwe wet niet meer zo.”

ER IS VEEL VERANDERD VOOR OPROEPKRACHTEN. WAT ZIJN DE BELANGRIJKSTE VERANDERINGEN?

“De maatregelen die in de nieuwe wet staan over oproepkrachten zijn bedoeld om hen voor werkgevers minder aantrekkelijk te maken, zodat zij eerder vaste contracten krijgen. Ook zullen oproepkrachten – in vergelijking met werknemers met een vast contract – duurder worden voor de werkgever, omdat ze meer WW-premie voor ze moeten betalen. Deze maatregelen gelden voor alle vormen van oproepcontracten, ook uitzendkrachten. Een oproepkracht moet nu minimaal vier dagen van tevoren schriftelijk (of elektronisch) worden opgeroepen. Als je werkgever een oproep binnen vier dagen afzegt, heb je toch recht op loon over deze ingeplande uren. Erg gunstig voor oproepkrachten is



“FLEX IS MET DEZE WET DUURDER GEWORDEN”

dat voortaan iedere oproep voor minimaal drie uur uitbetaald moet worden, ook al werk je maar één uur. Daarnaast moet de werkgever na een periode van twaalf maanden een aanbod aan de oproepkracht doen voor het opnemen van vaste uren in de arbeidsovereenkomst. Dat aanbod moet gebaseerd zijn op het gemiddeld aantal gewerkte uren in het voorafgaande jaar. Doet een werkgever dat niet, dan kun je aanspraak maken op het loon over dat gemiddeld aantal uren. Je kunt trouwens het aanbod voor vaste uren afslaan en oproepkracht blijven, als je dat liever wilt, bijvoorbeeld als je je baan combineert met een studie. Verder is de opzegtermijn van een oproepkracht verkort naar vier dagen. Dit was één maand en ook nog tegen het einde van de maand. Ook dit laatste hoeft niet meer.”

WAAROM IS ER EEN VERSCHIL IN WW-PREMIE?

“Met de nieuwe wet is de WW-premie die een werkgever moet afdragen afhankelijk gesteld van de vorm van de arbeidsovereenkomst. Het is de bedoeling dat door deze maatregelen het verschil tussen flex en vast kleiner wordt. Tot 1 januari 2020 was de WW-premie afhankelijk van de sector waarin het bedrijf actief is. Nu wordt er gewerkt met een hoger en een lager tarief. Het lager tarief geldt

voor arbeidsovereenkomsten voor onbepaalde tijd tenzij er sprake is van een arbeidsovereenkomst zonder vast aantal uren. Het hoger tarief geldt voor alle arbeidsovereenkomsten zonder een vast aantal contracturen. Dit is een onderwerp dat normaliter alleen je werkgever aangaat, maar je hebt hier wellicht al mee te maken gehad zonder dat je dat wist! En dan weet je meteen dat flex zo voor een werkgever duurder is geworden.”

OP DE AFDELING JURIDISCHE ZAKEN VAN FNV CATERING ZIJN DE AFGELOPEN MAANDEN VEEL VRAGEN BINNENGEKOMEN OF BEPAALDE STUKKEN GETEKEND MOESTEN WORDEN. WAT IS JE ADVIES?

“Het ging steeds om een (vorm van) addendum op de bestaande arbeidsovereenkomst. Het kwam er dan op neer dat de werknemer gevraagd werd te bevestigen dat hij/zij een vast aantal uren heeft. Ons antwoord was dat dat mogelijk was, mits dit overeenkwam met de werkelijkheid en praktijk.”

NOG VRAGEN?

Neem doordeweeks tussen 09.00 en 13.00 uur contact op met het Contactcenter van FNV Catering (036) 535 85 95 voor leden (lokaal tarief) en 0900 – 239 10 00 (€ 0,50 per minuut) voor niet-leden.

Of ga naar fnvcatering.nl en klik in het bovenmenu op Vragen.

HOE VRAAG IK VAKANTIE AAN?

Vraag vakantie altijd schriftelijk en op tijd aan. Je schrijft je werkgever wanneer en voor hoe lang je op vakantie wilt. Je werkgever kan nooit zomaar vakantiedagen voor jou inplannen. Jij geeft dat zelf aan. Alleen wanneer jouw vakantie voor roostertechnische of organisatorische problemen zorgt, kan je werkgever je aanvraag afwijzen. Maar dan moet hij dat wel goed onderbouwen, bijvoorbeeld omdat iedereen die periode op vakantie wil. Als je werkgever niet binnen twee weken op je vakantieaanvraag reageert, staat je vakantie vast.

IK WERK VOOR EEN CATERAAR OP EEN HOGESCHOOL. NU WIL DE HOGESCHOOL HET BEDRIJFSRESTAURANT ZELF EXPLOITEREN. KAN DAT WEL?

We noemen dit inbesteding. De opdrachtgever zelf, de hogeschool in jouw geval, neemt de cateringactiviteiten over. De hogeschool is verplicht om de medewerkers over te nemen die bij de huidige cateraar een dienstverband hebben, dus ook jou. Want er is sprake van een overgang van onderneming, zoals we dat noemen,

zie artikel 10 en 11 in de cao catering. Je komt daardoor in dienst van de hogeschool die je nieuwe werkgever wordt. Als je tijdens de overgang van onderneming minder dan 2 jaar ziek bent, dan moet je ook overgenomen worden. Alle rechten en plichten uit jouw contract gaan automatisch mee naar je nieuwe werkgever; je arbeidsvoorwaarden wijzigen niet. Denk hierbij aan je loon inclusief toeslagen, dienstjaren, contracturen enzovoorts. Mocht je nieuwe

werkgever je toch andere arbeidsvoorwaarden of een ander contract aanbieden, dan is ons advies om niet direct te tekenen! Neem eerst contact op met ons Contactcenter.

MIJN OUDERS HEBBEN STEEDS MEER ZORG NODIG. KAN IK VRIJ KRIJGEN VOOR MANTELZORG?

In de wet en cao is niks opgenomen over mantelzorg, wel over zorgverlof. Bij zorgverlof gaat het om noodzakelijke verzorging in verband met ziekte van partner, (pleeg)kind, bloedverwant of een persoon met wie je een nauwe sociale relatie hebt. Je hebt op jaarbasis recht op 30 dagen zorgverlof, waarvan 8 dagen doorbetaald. De eerste 3 dagen voor 95%, de overige 5 dagen voor 70%. Je kunt het verlof in uren opnemen. Voorwaarde is wel

Meest gestelde vragen

dat dit operationeel in te plannen is en je het verlov aan het begin of aan het einde van je dienst opneemt.

WAT HEB IK AAN ROOSTERVRIJE DAGEN?

Elke cateringmedewerker heeft recht op 13 roostervrije dagen per jaar met behoud van loon. Op deze manier komt een werkweek van 40 uur neer op een gemiddelde werkweek van 38 uur. Elk jaar kun je, op vrijwillige basis, aangeven of je deze roostervrije dagen wilt omzetten in loon. Je hebt bovendien de keuze dit loon al dan niet ineens te laten uitkeren. Daarnaast is het ook mogelijk om jouw roostervrije dagen op jaarbasis te kopen. De waarde bij koop en verkoop van roostervrije dagen is per dag 0,45% van het bruto jaarloon. Werknemers van 55 jaar en ouder kunnen roostervrije dagen kopen tegen 0,30% van het bruto jaarloon. Als een werknemer van 55

HEB JE NOG VRAGEN?

Neem dan contact op (tussen 09.00 en 13.00 uur) met het Contactcenter van FNV Catering:
Leden: 036 – 535 85 95
Niet-leden: 0900 – 239 10 00 (€ 0,50/min)
info@fnvcatering.nl
www.fnvcatering.nl.

Let op! Deze vragen zijn gebaseerd op de cao catering die eind maart 2020 afloopt. Tijdens de productie van dit blad was er (nog) geen nieuwe cao.

jaar en ouder hiervan gebruikmaakt is het niet mogelijk om zo'n dag weer te verkopen. Werk je in de onderwijs catering op locaties met een vaste bedrijfssluiting, dan kun je roostervrije dagen niet kopen of verkopen.



SAVE THE DATE



Gouden CATERING — 2020 —

Van **16 tot en met 21 november 2020** vindt de 9e editie van De Week van de Catering plaats. In deze week worden cateringmedewerkers extra in het zonnetje gezet. Ook gaan we natuurlijk weer op zoek naar het Leukste Catering Team van Nederland. Houd de website in de gaten voor meer informatie!

www.deweekvandecatering.nl

